Zeitschrift: Fachblatt für schweizerisches Heim- und Anstaltswesen = Revue suisse

des établissements hospitaliers

Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heim- und Anstaltswesen

Band: 42 (1971)

Heft: 1

Werbung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 02.11.2025

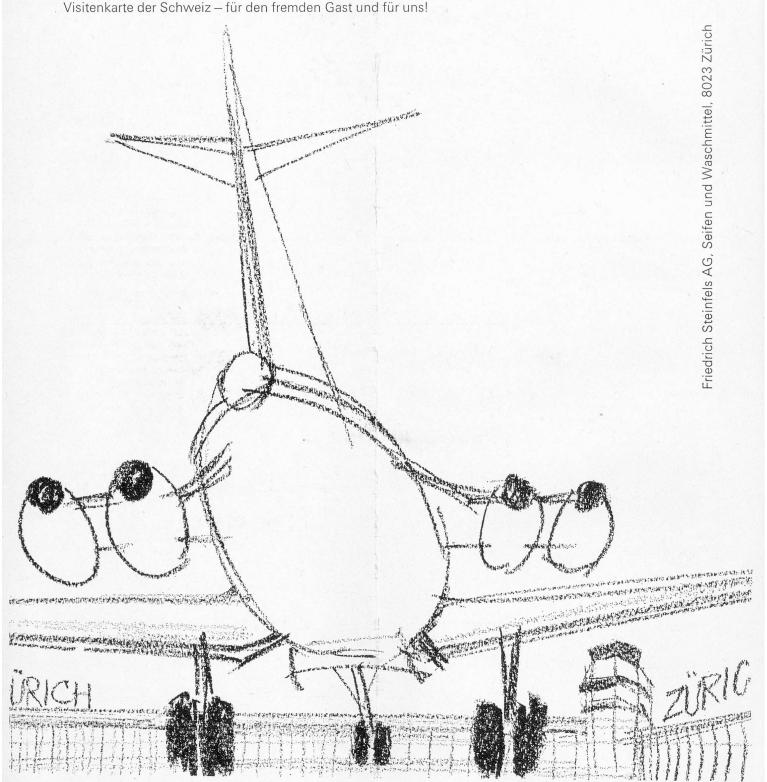
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Kennen Sie die schönste Visitenkarte der Schweiz?

was es der grossen, weiten Welt schuldig ist!

Das «Tor in die Welt», zu Bergen, Meeren, fernen Ländern und fremden Menschen ist weit geöffnet, wenn man behaglich im «Top Air», «Cockpit», «Air Quick» oder «Air Self» sitzt und sich mit erlesenen Speisen und köstlichem Trank verwöhnen lässt. Sie haben richtig erraten: Kloten! Die neu gestalteten **Flughafen-Restaurants im Zürcher Flughafen** sind mehr als Restaurants. Sie zeigen uns und allen Fluggästen den hohen Stand des schweizerischen Gastgewerbes. Kloten weiss,

Steinfels, die bekannte schweizerische Waschmittelfabrik, ist stolz, auf ihre Art einen Beitrag zu dieser zeitgemässen Gastlichkeit zu leisten. In den Flughafen-Restaurants ist die Wäsche sauber und gepflegt – egal, ob es sich um Tischtücher, Napperons und Servietten für den Gast oder um die Küchenwäsche des Personals handelt. Dafür sorgt hinter den Kulissen im täglichen Einsatz die modernst eingerichtete Wäscherei. Seit Jahren wird mit den bewährten Steinfels-Produkten wie Maga, Atlantis und den milden Seifenfäden gewaschen. Das Resultat darf sich sehen lassen. Strahlende Sauberkeit ist die schönste



Auch in der Spitalküche Wirdlietzt die 5-Tage-Woche möglich.

Mit CALDOMET (Patent angem.)

In der Spitalküche hat die Woche immer noch 7Tage. Denn Patienten, Ärzte und Pflegepersonal brauchen jeden Tag ein gutes, voll-

wertiges Essen. Daher schien es bisher unmöglich, für das Spitalküchen-Personal die 5-Tage-Woche einzuführen. Jetzt bringt CALDOMET die Lösung mit dem neuen System CALDOMET 5+2. Eine ebenso einfache wie überzeugende Lösung:

Während 5 Tagen pro
Woche besorgt die
Küchenmannschaft die
Mahlzeiten für den
laufenden Bedarf. Genau
wie bisher. Mit dem
bewährten CALDOMETSpeisenverteil-System
wird das Essen verteilt.
Wie bisher, also frisch
gekocht und sofort
serviert.

Was nun aber neu ist: Die ruhigen Stunden (z.B. am Nachmittag) werden ausgenützt, um die Mahlzeiten für die zwei andern Tage schon fixfertig vorzubereiten – kochen, im CALDOMET-Geschirrsatz plus Zusatzteil anrichten und

bei normaler Kühlraumtemperatur kühlstellen (kein Tiefkühlen!).

Für zwei Tage pro
Woche stehen die vorbereiteten Menu-Sets
zur Verfügung. Die Speisen werden im Convectomaten auf schonendste
Weise aufbereitet. In
der Küche wird höchstens ein Viertel des
üblichen Personals
benötigt. Wenige Kräfte
besorgen den
Service.

■ Die freien Tage für das Personal lassen sich dank CALDOMET 5+2 nach den Bedürfnissen und Möglichkeiten des Betriebs bestimmen. Es braucht daher kein Ablösepersonal mehr. Entsprechend gross sind die Kosteneinsparungen.

EINSATZPLAN KÜCHENPERSONAL MIT CALDOMET 5+2
VARIANTE A

VARIANTE B

ANNIALIANAMA

ANNI

DO ALAMANANANANANANANANANA DO ARAN

TO ARMANIAMANA TO ARMANANA

30 AAAA So AAAA

3 Ann

Sämtliche Speisen eignen sich für die Zubereitung nach dem System CALDOMET 5+2, selbst «à la minute»-Fleischgerichte, Spiegeleier, usw. Bis 72 Stunden bleiben die vorbereiteten Menu-Sets tadellos frisch, tadellos im

Aussehen und Geschmack. Die Patienten erhalten also ihr gewohntes, appetitliches Essen – wie bisher mit CALDOMET in über 100 Krankenhäusern der Schweiz und ganz Europas.

Spezialisten unseres Berater-Teams geben Ihnen gerne jede weitere Auskunft. Rufen Sie uns bitte unverbindlich an: Telefon 041/22 47 91.

CALDOMET 5+2, eine Entwicklung der Silber- und Metallwarenfabrik

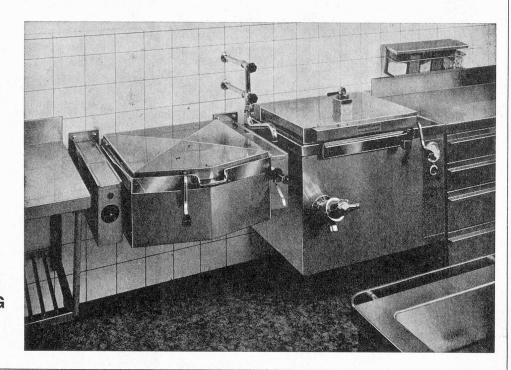


Qualitätsbestecke, Tafelgeräte und Bauscher Hotelporzellan



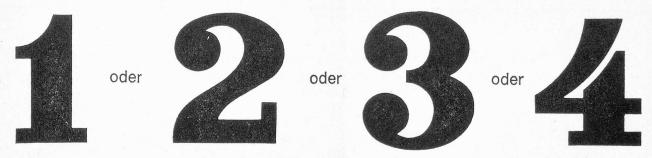
Beratung Planung Lieferung Montage Instruktion Service ELRO plant und fabriziert neuzeitliche, rationelle Grosskücheneinrichtungen für Spitäler, Sanatorien, Heime, Anstalten.

ELRO-Universal-Koch- und Druckkochapparate sind vollautomatische Allzweckgeräte und werden wahlweise für Elektro-, Gas-, Heisswasser- oder Oelumlauf-Beheizung geliefert.



ROBERT MAUCH ELRO-WERKE AG 5620 Bremgarten Tel. (057) 5 30 30



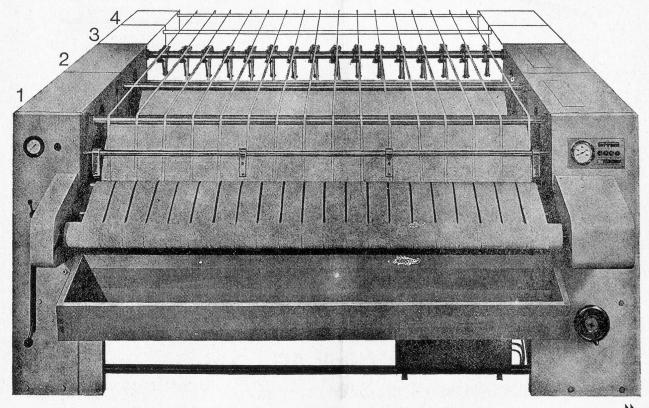


Die Ferrum-Mehrmulden-Glättemaschine wird mit der Entwicklung Ihres Hauses schritthalten. Durch einfachen Anbau einer weiteren Glätte-Einheit kann die Leistung Ihrer Maschine wesentlich gesteigert werden. Die neue Glättemaschine kann bis auf 4 Mulden respektive Walzen ausgebaut werden. Ferrum liefert auch Glättemaschinen mit Walzendurchmessern von 230, 250, 300, 450, 600, 800 und 1000 mm und verschiedenen Längen. Für jeden Betrieb die passende Glättemaschine von Ferrum.

Vorteile der bewährten Konstruktion:
stufenloser Antrieb für Walzengeschwindigkeiten von 2,5 m/Min. bis 25 m/Min.
stufenlos einstellbarer Glättedruck durch Hydrauliksystem
gute Ausfahrmöglichkeiten der Walze zwecks Neubewicklung
Glättemulde aus Spezialstahl
wirkungsvolle Dampfabsaugung
Beheizung der Mulde durch Hochdruckdampf, Heisswasser oder Heissöl
automatische Wäsche-Einführung mit Sicherheitsvorrichtung
Anbaumöglichkeiten für Eingabemaschine und Faltmaschine

ferrum

Mehrmulden-Glättemaschine Typ R



Ferrum AG, Giesserei und Maschinenfabrik, 5102 Rupperswil



gelegen. Es wird auf ihr gesessen. Es wird auf ihr gewaschen, gepflegt, gegessen. Alle Spitalgerüche gehen durch sie hindurch – und keiner bleibt an ihr haften. Sie wird immer und immer wieder desinfiziert – und bleibt stets in Form. Ja:

In der Reparaturstatistik steht sie noch nach zwanzig Jahren als einzige Matratze punkto Unterhaltskosten praktisch auf Null. Weshalb?

Weil sie eine Schlaraffia ist. Deshalb. Verlangen Sie unverbindlich Offerten und Vertreterbesuch. Schlaraffiawerk AG 4053 Basel Dreispitzstrasse 8 Telefon 061 346960



Basler Eisenmöbelfabrik AG

sissach

Qualitätsfabrikate seit 1899

Neues Niveaubett Nr. 5063

Liegehöhe und Keil verstellbar mittels 2 Elektromotoren. Innenmasse: 195 x 90 cm.

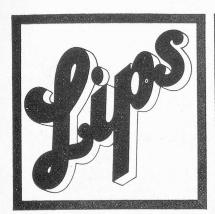
Höhenverstellung von 40 bis 70 cm. Keiltiefe 65 cm.

Längste Erfahrung im Bau von elektr. verstellbaren Krankenbetten.

Verlangen Sie unverbindlich Offerten, Unterlagen oder Vertreterbesuch.

4450 Sissach / BL

Telefon (061) 85 17 91



UNIVERSAL KÜCHEN-MASCHINEN

JAKOB LIPS MASCHINENFABRIK 8902 URDORF TEL 051 98 75 08

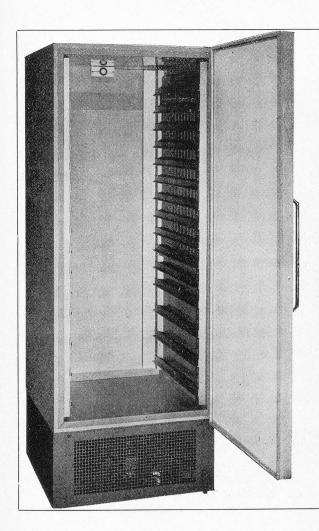


ELEKTRO KARTOFFEL-SCHÄL-MASCHINEN

Für jeden Betrieb die geeigneten Küchen-Maschinen

Hotels Restaurants Tea Rooms Kantinen Heime Anstalten Spitäler

H



Gastro-Norm-Kühlschrank Typ MT-58

Totalinhalt zirka 580 Liter Temperatur zirka + 3/ + 5 °C

Mit dem Frigorex-Gastro-Norm-Kühlschrank werden alle Kühlprobleme des gesamten Gastgewerbes, der Grossküchen und Kantinen einwandfrei gelöst.

Die Innenausstattung dieses Kühlschrankes können Sie selbst bestimmen. Unbeschränkte Kombinationsmöglichkeiten mit Gitterrosten, Blechen, Körben oder Schalen. Verstellbare Winkelschienen.

Aggregat steckerfertig eingebaut. Vollautomatische Abtauung und Tropfwasserverdunstung.

Verlangen Sie eine unverbindliche Offerte



AG für Kälte und Klima 6000 Luzern Tel. 041 44 11 44 Speziell für Spital- und Diät-Küchen Spital- und Diät-Küchen die neue Know Gernstelle School School

fettfre



Dose à 1 kg = 50 | Consommé

beliebig viele Portionen sekundenschnell servierbereit

